REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION DE LA VITICULTURE MONDIALE (1)

Si nous considérons l'ensemble du commerce international, à côté du facteur de dépression, constant depuis quelques années, que constitue la diminution de la consommation du vin dans la plupart des pays viticoles importateurs et de ceux des continents africain et asiatique, nous constatons des changements importants : restriction très forte du marché français et, en regard, extension des débouchés aux Etats-Unis, en Allemagne et dans la plupart des pays de l'Europe septentrinale. Dans l'ensemble, il faut noter un gros effort des pays exportateurs pour s'adapter aux conditions nouvelles du marché international et se créer des débouchés nouveaux.

Un fait intéressant à relever est la reprise assez générale du commerce des vins fins, non seulement aux Etats-Unis mais également sur divers marchés européens, notamment en Angleterre, où l'importation des mousseux a augmenté de 25 % par rapport à 1932-33. Seule peut-être de tous les pays importateurs européens, la Belgique a réduit ses importations de vins en bouteilles, notamment de mousseux, mais cette réduction paraît devoir être attribuée aux entrées plus fortes de la campagne précédente et à l'accroissement des stocks qui en est résulté ; par ailleurs, le volume des vins à appellation d'origine a été augmenté. La France a accru ses exportations de vins en bouteilles de la Champagne, de la Gironde et d'ailleurs dans la proportion de 55 % par rapport à 1932-33 et de 13 % par rapport à 1931-32, leur volume restant pourtant encore inférieur de 13 % à celui de 1929-30. L'Espagne a augmenté de 17 % l'exportation de ses vins spéciaux, types Malaga et Xérès, et la perte de valeur causée par la réduction de 40 % en volume est ainsi réduite à 25 %.

Si nous considérons maintenant la situation statistique du commerce des vins au cours de la dernière campagne 1933-34 dans les divers pays viticoles, nous constatons dans la plupart d'entre eux une amélioration dont un indice fort net est la diminution des stocks restant en fin de campagne, qui apparaît même dans l'hémisphère méridional, où la situation était devenue particulièrement grave. La situation ne s'est réellement aggravée que dans les trois grands pays exportateurs, l'Espagne, le Portugal et la Grèce, en Yougoslavie, en Algérie et en Tunisie, du fait de la difficulté à écouler sur le marché français une récolte abondante, et aux Etats-Unis, où la réouverture du marché intérieur à l'importation a produit un certain désarroi.

L'importance de ce dernier groupe de pays est cependant très grande ; ils fournissent près d'un tiers du volume de la production mondiale et, pour les quatre premiers pays exportateurs considérés, alimentent environ 60 % du commerce international des vins ; la situation en Algérie et en Tunisie et le

(1) Voir *Revue*, nos 2162, 2163, pages 357, 373.

déséquilibre qu'elle détermine dans l'ensemble de la viticulture française ne pouvaient manquer d'avoir des répercussions directes sur le marché métropolitain. D'autre part, il faut considérer que l'écoulement de la récolte de 1933 n'a pu être assuré dans la plupart des pays viticoles autres que les précédents que parce que les rendements ont été relativement bas, parfois même mauvais, et encore a-t-il fallu, pour obtenir ce résultat, réduire plus ou moins fortement les importations.

Il faut, en tout cas, constater que de la position statistique — ressources moyennes, écoulement intérieur normal, exportation plus forte — ne s'est traduite en aucun pays par une amélioration sensible du marché vinicole. Tout au contraire, l'activité commerciale est restée assez faible dans la plupart des régions et les prix à la production ont sérieusement fléchi dans les quatre principaux pays viticoles européens.

Tableau VI. — Prix moyens d'un vin de type courant en francs-or par degré et hectolitre

	1933-34	1932-33	moyenne 1927-28 à 1931-32
Montpellier, rouge ordinaire, 10°	2,10	2,43	3,04
Oran, rouge ordinaire	1,70	2,80	2,49
Bari, ordinaire 13°	1.40	1,65	2,89
Valencia, « Tinto de Utiel »	0,79	1,14	1,45

Les prix ont été plus fermes dans les pays de l'Europe centrale et dans ceux de l'Europe danubienne, mais ils y ont également fléchi vers le milieu ou la fin de la campagne.

Ce fléchissement marque sans doute une aggravation de la situation vinicole dans son ensemble, mais il correspond également à une adaptation progressive aux conditions difficiles qui s'établissent pour la viticulture mondiale et il ne faut pas oublier qu'il constitue l'un des facteurs de l'accroissement du volume des exportations de la plupart des pays exportateurs, à destination d'autres pays que la France.

En résumé, la campagne 1933-34 a été marquée par les caractères suivants :

— La fermeture progressive du marché français à l'importation des vins étrangers, par suite du développement de la production algérienne et tunisienne et de l'adaptation qui en résulte dans l'économie vinicole française ;

— La diminution continue de la consommation dans la plupart des pays viticoles sous-producteurs, où elle va de pair avec le développement de la production, et dans un grand nombre de pays non-producteurs, avec pour conséquence logique une nouvelle contraction sensible de l'importation ;

— La réouverture du marché des Etats-Unis aux vins étrangers, permettant l'importation de quelques centaines d'hectolitres de vins fins, et l'élargissement du marché allemand, dû au développement des industries vinicoles et portant également sur quelque deux cent mille hectolitres ;

— Un certain développement de la consommation du vin en quelques pays viticoles, tels que la France, l'Algérie, le Maroc, la Tunisie, l'Italie et les pays danubiens, et une reprise partielle du commerce international, notamment des vins fins, sur certains marchés d'importation, par suite de la baisse des prix à la production ;

— Une production excédentaire dans les principaux pays exportateurs, malgré les faibles rendements de l'année, et, dans la plupart des autres pays viticoles, l'obligation de réduire les importations pour assurer l'écoulement d'une faible récolte ;

— Un malaise général, qui s'est traduit dans tous les pays par un fléchissement des prix, tombés partout au niveau du coût de production et parfois au-dessous ;

— Enfin certains déplacements des courants commerciaux, les vins italiens et hongrois prenant une place prépondérante en Europe centrale, — ceux d'Espagne en Suisse, ceux de Grèce en Belgique et, dans une moindre mesure, en Allemagne, — le Chili, l'Australie et l'Union Sud-Africaine approvisionnant enfin les pays de l'hémisphère méridional.

Dans l'ensemble, on constate un certain bouleversement dans la situation du commerce vinicole mondial, mais il faut également noter un effort d'adaptation à la situation créée par la surproduction et une tentative plus ou moins cohérente pour développer la consommation et trouver de nouveaux débouchés extérieurs, particulièrement rémunérateurs.

L'étendue du vignoble et sa productivité. — Deux éléments apparaissent dans la situation du vignoble mondial en 1933 : d'une part l'arrêt presque complet de son extension, d'autre part la proportion relativement grande de vignes jeunes et qui ne sont pas encore en production ou en plein rapport.

L'extension régulière du vignoble mondial depuis la guerre et dans les années récentes est un fait archiconnu, dont il n'est pourtant pas sans intérêt de préciser l'ampleur ; en comptant pour 400.000 hectares environ le vignoble russe, l'étendue du vignoble mondial pour le vin est de 7,9 millions d'hectares et dépasse d'environ 1,1 millions d'hectares ou de 17 % celle de la période d'avant-guerre, de près de 20 % celle de 1921, de 13 % la moyenne de la période 1921 à 1926 ; par rapport à la moyenne de la période postérieure, 1927 à 1931, l'augmentation est encore de 8 %. D'autre part, le rendement moyen du vignoble mondial a été sensiblement accru par rapport à l'avant-guerre ; de 21 hectolitres par hectare en 1909-1913, il est passé à un rendement moyen de 24 hectolitres durant la période 1923-1932. La productivité moyenne actuelle du vignoble pour le vin est, par l'effet de ces deux causes, supérieure de plus de 40 millions d'hectolitres ou de 30 % à celle de la période d'avant-guerre et de 14 millions d'hectolitres ou de 8 % à celle de la production d'après-guerre 1921-1925.

L'extension du vignoble a été localisée dans les grands pays exportateurs (Espagne, Portugal et Grèce) et dans des régions où la viticulture était peu développée et la consommation du vin, assez réduite. Par rapport à l'avant-guerre, elle a été de 20 % dans la péninsule ibérique, d'environ 50 % dans l'Europe danubienne, de 160 % dans l'Afrique du Nord, de 290 % dans l'Amérique

du Nord et les pays asiatiques, de 70 % dans l'hémisphère méridional. Par ailleurs, le rendement moyen (cf. tableau I, p.) a été accru de façon plus ou moins considérable par rapport à l'avant-guerre, non seulement dans quelques-unes de ces régions, dans la péninsule ibérique, où il est passé de 11 hl. par ha. en 1909-1913 à 16,3 hl. durant la période de 1922-1931, et dans les pays danubiens, où il est passé de 17,5 hl. à 22,9 hl., mais également dans certains pays où il n'y a pas eu extension du vignoble, comme la France où la production moyenne a augmenté d'une bonne dizaine de millions d'hectolitres. De sorte que, si l'on excepte l'Italie, qui est à peu près le seul pays où la productivité actuelle du vignoble est moindre qu'elle n'était avant la guerre parce que la superficie et le rendement moyen par hectare ont légèrement diminué, et les pays de l'Europe centrale, dont la production moyenne est restée à peu près constante, la responsabilité matérielle de l'accroissement de la productivité du vignoble mondial pour le vin par rapport à l'avant-guerre doit être divisée entre presque toutes les régions viticoles.

Dans la période d'après-guerre, de façon générale, le rendement moyen unitaire du vignoble a été accru dans presque toutes les régions où l'étendue même en a été augmentée. La productivité a ainsi augmenté dans la très grande majorité des pays exportateurs, Espagne, Portugal, Grèce, pays danubiens, Afrique du Nord, pays de l'hémisphère méridional ; elle a également augmenté dans l'Europe centrale, où la superficie a été réduite, mais le rendement unitaire accru de façon considérable. Par contre, en France et en Italie le rendement moyen a sensiblement diminué et la productivité moyenne de ces deux pays, réduite d'un dixième (6,5 millions d'hl. pour la France et 4,4 millions d'hl. pour l'Italie si l'on compare la production moyenne des deux périodes 1922-1926 et 1927-1931, qui comptent chacune une année à mildiou et où les conditions générales ont été à peu près semblables).

Si nous considérons de plus près la situation du vignoble mondial, nous constatons qu'il renferme, dans l'ensemble, une assez forte proportion de vignes jeunes, totalement improductives ou qui ne sont pas encore en plein rapport.

Cette constatation va de soi pour les vignobles qui ont été en grande partie constitués dans les années récentes. Dans l'Afrique du Nord, où la moitié du vignoble a été plantée depuis la guerre, 7 % des vignes ne sont pas encore en production et 20 % environ avaient moins de six ans en 1933; dans l'Europe danubienne, 15 % du vignoble ont été plantés depuis 1927. Il en va de même en U. R. S. S., en Asie, dans l'Amérique latine et en Afrique australe. Il est normal que la productivité de ces vignobles augmente encore dans les années prochaines, même si l'extension en est arrêtée ou près d'être arrêtée.

Ces pays ne sont cependant pas les seuls où l'on puisse faire la même constatation. Le vignoble de l'Europe centrale a été reconstitué pour environ moitié depuis la guerre et pour 30 % depuis 1927, ce qui explique en partie l'augmentation très forte de son rendement moyen et laisse prévoir un nouvel accroissement dans les années prochaines, d'autant plus que l'on constate dans ces toutes dernières années une tendance à étendre à nouveau la culture de la vigne en Allemagne et en Autriche.

Tableau VII. — Etendue du vignoble mondial pour le vin

	1933	1932	1931	moyenne 1927-31	moyenne 1922-26	moyenne 1909-13
			(milliers d'hectares)			
France	1.609	1.612	1.612	1.590	1.609	1.686
Italie	1.948	1.949	1.971	1.977	1.999	2.129
Europe centrale (Allemagne, Autriche, Suisse, Tchécoslovaquie, Luxembourg)	147	146	148	147	153	170
Péninsule ibérique (Espagne, Portugal)	1.810	1.810	1.809	1.774	1.630	1.500
Europe danubienne et balkanique (Roumanie, Yougoslavie, Grèce, Hongrie, Bulgarie)	972	964	909	890	820	600
Afrique du Nord	467	460	450	321	244	178
Autres pays de l'hémisphère septentr. (Asie, Amérique du Nord)	200	200	180	180	130	70
Hémisphère méridional	350	350	330	300	270	203
Superficie approximative du vignoble mondial pour le vin (non compris l'U. R. S. S.)	7 500	7.490	7.410	7.080	6.850	6.500
Union des Républiques soviétiques	»	»	271	221	135	269

Le renouvellement du vignoble français a été assez régulier ; 8,5 % du vignoble actuel ont été plantés antérieurement à 1927 et 8,9 % depuis lors ; 16 % du vignoble existant en 1921 ont été arrachés dans les années qui ont suivi. Il semble donc que la productivité du vignoble français, qui a diminué en ces dernières années, devrait augmenter légèrement dans les années qui suivront, mais il faut tenir compte de la tendance qui apparaît déjà en 1933 à réduire la superficie.

Autant que les anomalies existant dans les statistiques espagnoles permettent d'en juger, une reconstitution partielle a été effectuée dans les années antérieures à 1927 ; la proportion des vignes plantées depuis lors est insignifiante, à peine quelques dizaines de mille hectares représentant à peine 2 % de l'étendue totale. Le vignoble espagnol paraît donc en état de vieillissement et sa productivité devrait diminuer dans les années prochaines.

Aucune conclusion précise ne peut être tirée de l'examen des statistiques portugaises et italiennes, qui ne comportent aucune indication des superficies en production ; en outre les premières ne sont établies que tous les cinq ans et les secondes ont été soumises en 1931 à l'effet de la revision cadastrale. Il y a toute-

fois lieu de croire que le vignoble portugais est à peu près stabilisé, tant au point de vue de son extension que de sa productivité. Quant au vignoble italien, il semble avoir souffert du phylloxéra et du vieillissement des vignes qui le composaient, d'où la diminution très sensible de sa productivité ; il n'est pas possible de préciser la mesure dans laquelle il a été reconstitué, mais on note une certaine tendance à étendre à nouveau la culture de la vigne dans des conditions plus propices à son développement et il semble probable qu'une reprise de la viticulture italienne apparaisse dans les années prochaines.

Ces divers éléments, plus ou moins précis, montrent que la situation du vignoble mondial pour le vin était en 1933 à peu près la suivante. Dans l'ensemble, son extension semble à peu près arrêtée, sans qu'il y ait lieu toutefois de prévoir, sauf intervention assez générale des divers gouvernements, une réduction dans les années très prochaines ; un vingtième environ du vignoble n'était pas encore productif et une proportion à peu près égale était constituée de vignes qui n'entreront en plein rapport que dans les années 1934 et suivantes, un dixième environ est constitué de vignes plantées de 1921 à 1927 ; en quelques pays, dont la France, la Hongrie, l'Espagne, le remplacement des vignes âgées et dont le rendement tend à diminuer sera sans aucun doute moins actif, mais la diminution de la productivité, qui en résultera, sera compensée et au delà dans l'ensemble par le développement des vignes jeunes en quelques-uns de ces pays et surtout ailleurs.

Il y a lieu de prévoir pour les deux ou trois années prochaines un nouvel accroissement de la productivité du vignoble et même une augmentation de la superficie en rapport dans la plupart des pays, à l'exception de la péninsule ibérique, peut-être de la France et des pays de l'hémisphère méridional. La productivité moyenne du vignoble mondial, non compris l'U. R. S. S., qui est actuellement d'environ 170 millions d'hectolitres, s'accroîtra vraisemblablement encore au moins d'une bonne dizaine de millions d'hectolitres et atteindra ainsi une moyenne voisine de 180 millions d'hectolitres si des mesures législatives ne sont pas prises pour réduire la superficie dans les pays viticoles les plus importants ; en tenant compte des écarts de rendements, jamais énormes dans l'ensemble, la production mondiale devrait osciller dans les années prochaines entre 170 et 190 millions d'hectolitres. Ceci, bien entendu, dans l'hypothèse la plus favorable, qui semble se vérifier, où l'extension du vignoble serait effectivement arrêtée en 1933 et 1934 dans la plupart des pays.

II. Raisins de table et raisins secs

Les données que l'on possède sur ces deux productions sont fort incomplètes, surtout pour l'année 1933 ; de façon générale, il n'existe aucune statistique pour la Russie, le Portugal, la Suisse, la Yougoslavie et l'Allemagne ; pour d'autres pays, elles sont incomplètes et souvent remplacées par des indications assez vagues. Aussi nous bornerons-nous à quelques indications d'ordre très général.

Compte non tenu des pays sus-indiqués, la superficie mondiale consacrée à la production du raisin de table peut être évaluée à environ 570.000 hectares ; au

total, elle se placerait aux environs de 650.000 hectares, dont 290.000 pour l'Asie, 250.000 environ pour l'Europe y compris la Russie, un peu plus de 40.000 pour l'Amérique du Nord, 35.000 pour l'Afrique du Nord et 30 à 35.000 pour l'hémisphère septentrional. La superficie du vignoble pour raisins secs peut être évaluée avec plus d'exactitude, car, sur une douzaine de pays où cette industrie a une certaine importance, seule la Russie ne publie aucune statistique ; compte non tenu de ce dernier pays, cette superficie est d'environ 460.000 hectares, dont 250.000 environ en Asie, environ 90.000 respectivement en Europe (Grèce, Espagne et Italie) et dans l'Amérique du Nord (Californie), quelques milliers d'hectares en Afrique du Nord et 25.000 hectares environ dans l'hémisphère méridional. La superficie totale des vignes pour le raisin, de table ou sec, représente ainsi 18 % environ de l'étendue du vignoble mondial.

Compte non tenu de la Russie, du Portugal, de la Yougoslavie et de quelques autres pays de moindre importance, la production du vignoble pour le raisin de table varie entre 14 et 17 millions de quintaux, dont environ 6 à 7 millions pour l'Europe, un peu moins pour l'Asie, 2,3 à 3 millions pour l'Amérique du Nord, environ 650.000 quintaux pour l'hémisphère méridional. Au total, elle doit atteindre une moyenne de 16 millions de quintaux. Il faudrait, pour avoir la consommation mondiale de raisins de table y ajouter environ 4,5 millions de quintaux qui sont indiqués par divers pays (Italie, Hongrie, Roumanie, Etats-Unis) comme raisins à vins ou raisins à sécher consommés tels quels et une quantité à peu près égale, sinon supérieure pour les pays qui ne fournissent pas de statistiques à cet égard. La production de raisins frais à sécher varie de 13 à 19 millions de quintaux, donnant de 4,4 à 6,3 millions de quintaux de raisins secs, dont 1,5 à 2,1 pour l'Europe, 1,5 à 2,4 pour l'Amérique du Nord, 0,7 à 1,0 pour l'Asie et 0,5 à 0,8 pour l'hémisphère méridional.

On peut estimer avec une approximation suffisante que 17 à 18 % de la production mondiale de raisins sont consommés frais ou desséchés.

Si nous considérons de façon plus particulière l'état de la production et la situation du vignoble pour le raisin en 1933, nous constatons que les rendements ont été réduits par la sécheresse en Californie et en Asie Mineure, alors que, dans la plupart des pays européens, à l'exception de l'Espagne, les vignes à raisins de table ont beaucoup moins souffert des intempéries que les vignes pour le vin, notamment en Grèce, où le rendement en raisins secs a été par contre très faible. Dans l'ensemble, la production de raisins de table a été en 1933 inférieure de plus d'un dixième à celle de l'année précédente ; celle de raisins secs a été également réduite en Grèce, aux Etats-Unis et à Chypre, seuls pays pour lesquels on possède les données de production pour 1933.

L'absence de données pour la Turquie, la Perse et quelques autres pays, dans les années antérieures à 1931 ou même 1932 rend impossible un examen d'ensemble des variations du vignoble. Nous pouvons cependant constater que presque tous les pays ont développé dans les années récentes la culture du raisin de table ; pour les quatre principaux pays européens (Espagne, France, Grèce et Italie), l'augmentation est de 25 % de la superficie moyenne de la période 1925-1929 ; elle est à peu près égale dans les deux pays asiatiques (Chypre et

Syrie et Liban) pour lesquels on possède des données, tandis que la Turquie aurait réduit l'étendue de son vignoble pour le raisin de table de 187.000 hectares en 1931 à 158.000 ha. en 1932 ; le vignoble nord-africain pour le raisin de table s'est également accru d'un quart par rapport à la moyenne ; par contre, on note une forte réduction de 30 % aux Etats-Unis. Dans l'ensemble des pays considérés, à l'exception de la Turquie, l'augmentation serait de 50.000 hectares ou d'un cinquième environ par rapport à la moyenne.

Pour le raisin sec, il faut se borner à relever une régression en Espagne, en Italie, où la superficie a été réduite de près de moitié depuis 1929, et surtout en Californie, où l'étendue a diminué de 30 % et n'est plus que de 92.000 hectares alors que la superficie moyenne de la période 1925-1929 était encore de 133.000 hectares ; par contre, on note une extension régulière, de 11 % au total en Grèce et le vignoble turc pour le raisin sec serait passé de 76.000 hectares en 1931 à 140.000 ha. en 1932.

La proportion des vignes pour le raisin, de table ou sec, semble bien avoir augmenté en ces dernières années dans l'ensemble du vignoble mondial. Il est incontestable que plusieurs pays européens — notamment la France et surtout l'Italie, l'Autriche et certains pays danubiens — y ont cherché un remède partiel à la surproduction vinicole menaçante ; le vignoble italien pour le raisin de table a été plus que doublé depuis 1929 ; la production autrichienne plus que décuplée ; en France l'étendue des vignes pour le raisin de table a été augmentée de 40 % depuis 1926, mais de 13 % seulement depuis 1928.

En certains pays, une propagande intense a été également faite pour développer la consommation du raisin frais ; des résultats particulièrement remarquables ont été obtenus en Italie, où la quantité totale consommée est passée de 2,2 millions de quintaux en moyenne durant la période 1925-1929 à 3,4 millions de quintaux en moyenne durant ces quatre dernières années 1930 à 1934, malgré une production totale de raisins inférieure à la normale.

Cette orientation de la viticulture et le développement de la consommation de raisins frais sont cependant loin d'être généraux et leur ampleur est extrêmement faible dans l'ensemble de la viticulture mondiale.

En regard, il faut noter une contraction du commerce international. De près de 2 millions de quintaux en 1930, le total mondial des importations de raisins frais n'était plus que de 1,6 millions de quintaux en 1933 et était à peine supérieur à la moyenne 1925-1929. Les importations de raisins secs, qui avaient subi en 1932 une très forte augmentation de près de 300.000 quintaux ou 11 %, sont retombées en 1933, avec moins de 2,8 millions, à un chiffre inférieur au volume moyen de la période 1925-1930. Bien que réduite et, du reste, assez difficile à établir de façon précise, la valeur totale de ce commerce semblait être en 1933 inférieure de peu à celle du commerce vinicole mondial.

(*A suivre.*)

P. DE VIGUERIE,
Ingénieur agronome,
rédacteur à l'Institut international d'Agriculture.

ACTUALITÉS

Déclarations de récoltes des départements du Midi. — La production des raisins de table. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Soins à donner aux arbres fruitiers (Marcel Biron). — Le Cinquantenaire de la bouillie bordelaise (P. V.). — 45e anniversaire des Pépinières Teleki.

Déclarations de récoltes des départements du Midi. — Après l'Algérie, les départements gros producteurs du Midi annoncent les disponibilités suivantes qui viennent largement combler le déficit de près de trois millions d'hectolitres des trois départements algériens. Nous rappelons que les *autres départements*, qui comptent tous les vignobles méridionaux, seront en perte sensible sur l'an dernier. Malgré tout, 1935 se confirme comme une année supérieure à la normale.

Voici, pour les quatre départements méridionaux gros producteurs, les résultats des déclarations de récolte :

	Année 1935		Année 1934	
	Récolte	Stocks	Récolte	Stocks
Hérault	15.173.881	1.203.633	13.355.667	606.203
Gard	5.306.016	300.556	4.883.967	148.315
Aude	9.274.506	782.058	7.495.059	388.477
Pyrénées - Orientales	4.395.969	360.810	4.601.779	179.468
	34.150.372	2.647.057	30.336.472	1.322.463

Différence en plus pour la récolte de 1935 : 3.813.900 hectolitres.

La production des raisins de table. — Le *Journal officiel* publie les résultats approximatifs de la production des raisins de table en 1935, établis par la direction de l'Agriculture. Les résultats totaux de la métropole s'élèvent à 1.664.860 quintaux, dont 1.099.190 quintaux de chasselas et 565.670 quintaux d'autres variétés.

Voici les résultats de quelques départements :

Aude : chasselas, 200 quintaux ; autres variétés, 3.500 quintaux.

Bouches-du-Rhône : chasselas, 42.000 quintaux ; autres variétés, 15.000 quintaux.

Gard : chasselas, 150.000 quintaux ; autres variétés, 100.000 quintaux.

Haute-Garonne : chasselas, 550 quintaux ; autres variétés, 300 quintaux.

Gers : chasselas, 3.500 quintaux ; autres variétés, 4.300 quintaux.

Hérault : chasselas, 155.000 quintaux ; autres variétés, 40.000 quintaux.

Lot : chasselas : 50.000 quintaux ; autres variétés, 5.000 quintaux.

Lot-et-Garonne : chasselas, 30.000 quintaux ; autres variétés, 6.500 quintaux.

Pyrénées-Orientales : chasselas, 6.500 quintaux ; autres variétés, 22.000 quintaux.

Tarn-et-Garonne : chasselas, 249.000 quintaux ; autres variétés : 1.000 quintaux.

Var : chasselas, 25.000 quintaux ; autres variétés, 15.000 quintaux.

Vaucluse : chasselas, 324.500 quintaux ; autres variétés, 265.500 quintaux.

L'Algérie ne figure pas dans le relevé.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Jusqu'à maintenant depuis la fin des vendanges, la température et le régime des pluies ont été favorables dans notre région aux divers travaux.

Les fossés de remplacement ont pu se faire aisément, les labours ont été favorisés par des pluies fréquentes et peu abondantes, sauf dans le sud-est de la

France, où les inondations ont causé de sérieux dégâts, en ravinant les terres. Là, les terrains plantés en vignes ont encore le moins souffert, parce que les racines des souches ont retenu les terres.

Depuis quelques jours, la température s'est fortement refroidie et des gelées à glace se sont produites un peu partout, faisant craindre des chutes de neige.

Les premières fortes gelées matinales qui se sont produites vers le 10 courant étaient suivies pendant la journée d'un beau soleil brillant et chaud ; mais le 14, le froid était tellement vif le jour et dans la nuit, que le soleil ne pouvait pas percer la brume même au milieu du jour, et quelques chutes de neige se sont produites.

Par ces matinées où le thermomètre était descendu à —4, nous avons vu pas mal d'ouvriers taillant la vigne. C'est un tort, parce qu'on sait par expérience, que la taille de la vigne ou des arbres fruitiers, faite au moment des fortes gelées, est préjudiciable. Il ne faut pas non plus faire des plantations, lorsque la terre est gelée.

Les fosses faites dans les vieilles vignes, pour le remplacement des manquants, doivent être laissées ouvertes pendant quelques jours, pour que la terre s'aère et se purifie par le soleil et les gelées.

Les fumures doivent se continuer surtout pour les fumiers de ferme, les gadoues des villes et les engrais potassiques ou phosphoriques. Les scories de déphosphoration, les superphosphates, les débris d'os, de cornailles se dissolvent très lentement et doivent être mis en terre de bonne heure.

Continuer à faire extirper le chiendent, lorsque la main-d'œuvre ouvrière est disponible.

Les traitements d'hiver contre les mousses, les insectes et les germes d'Oïdium peuvent se faire dès maintenant, en pulvérisant par un jet spécial qui n'étend pas trop le liquide, en mélangeant 3 kilog. de chaux grasse éteinte, à 150 gr. ou 200 gr. de permanganate de potasse agricole par 100 litres d'eau.

Cette année où l'Oïdium a fait des ravages un peu partout dans notre région, le traitement que nous venons d'indiquer est nécessaire, surtout qu'il ne revient pas très cher.

Eviter de faire voyager les racinés, vignes ou arbres fruitiers, racines nues, pendant les grands froids.

Faire choix de bons et jolis racinés, destinés à remplacer les manquants dans les vieilles vignes. Rejeter les sujets malingres tordus ou mal racinés.

Les expéditeurs de plants racinés utilisent trop souvent les sujets malingres, tordus ou mal racinés qui devraient être mis au rebut. C'est ainsi que des maisons se discréditent et perdent une partie de leur clientèle.

La vente des racinés n'est pas encore très active sur nos marchés. Les Rupestris et les Riparia se vendent en moyenne 150 fr. le mille. Les hybrides Rupestris × Berlandieri se paient beaucoup plus cher, 300 fr. le mille ; mais il y a peu d'acheteurs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région qui s'étaient animés au début de ce mois, sont redevenus calmes et les achats se sont ralentis.

Le tassement que nous signalions dans notre dernier communiqué a persisté jusqu'à aujourd'hui. Les demandes de vin sont rares dans notre région et l'on ne voit pas de circulation de vins sur les routes ou sur les voies ferrées, comme on en voyait pendant ce mois, il y a quelques années.

Les loueurs de wagons-réservoirs se plaignent, ainsi que les entrepreneurs de transports en camions-citernes sur routes. Il y a chômage de matériel, comme on ne l'a pas vu souvent à cette période.

Les cotations des Commissions ou des Chambres d'agriculture après les marchés, donnent souvent des chiffres qui ne correspondent pas aux prix offerts par le commerce.

Nous constatons, dans les nombreuses localités que nous visitons que si on demande d'un vin au-dessus de 5 fr. le degré, il est rare de trouver preneur, à moins que ce soit un vin supérieur de haut degré et coloré.

Peut-être après le 1er janvier, si la Commission de propagande et le Gouver-

nement font quelque chose pour activer la consommation du vin, et pour trouver des débouchés, les demandes pourront être plus actives, ce qui ferait relever les cours.

Ce ne sont pas les nombreuses polémiques et les articles plus ou moins sensés publiés par les journaux politiques locaux ou régionaux, ce n'est pas le foisonnement d'associations de viticulteurs méridionaux qui contribueront à l'amélioration de la viticulture du Midi de la France, dont le sol et le régime des pluies ne permettant pas de faire d'autres cultures dans un grand nombre de localités.

Celui qui fait encore le plus de bruit sur son journal politique régional, c'est le Président de la Commission des Boissons de la Chambre des Députés, politicien avant tout du front commun et étatiste à outrance.

Voyant qu'il perd pied dans le Midi qui a fait sa fortune politique, il cherche à se faire bien voir dans les autres régions où on le connaît mal.

Les secrétaires des organismes qui ont été créés pour lui, par les gouvernements mal renseignés sur l'autorité du Président de la Commission des Boissons, auprès des viticulteurs multiplient leurs communiqués signés de diverses personnalités ou de petits groupements créés pour diviser.

Pendant qu'on polémique ainsi, les viticulteurs sont amusés et le temps passe.

On laisse ainsi sous silence tout ce qui pourrait sauver la viticulture.

1° Intensification de la consommation et recherche des débouchés ;

2° Suppression des vins de sucre et des piquettes avant de faire distiller de bons vins ;

3° Réduction importante des droits de circulation ;

4° Distillation obligatoire de tous les vins médiocres ou anormaux.

Ce n'est pas la réglementation de la contenance des bouteilles qui n'est qu'une tracasserie inutile et dépensière qui fera augmenter le prix du vin.

Nous avons envie de rire, lorsque nous lisons en grosses lettres sur le journal socialiste du Président de la Commission des boissons : « Des compatriotes m'écrivent ; je leur réponds ».

Pauvre viticulture, en quelles mains tu es tombée ! — E. F.

Soins à donner aux arbres fruitiers. — Les premiers froids font tomber les dernières feuilles, le squelette de l'arbre apparaît, noirâtre et musclé, il faut alors faire la toilette de cette charpente qui porte du bois mort, c'est-à-dire du *bois inutile*, nuisible même parce qu'il sert d'abri à une multitude de parasites qui attendront ainsi, sans danger, la récolte prochaine, pour la détruire, peut-être, mais certainement pour l'endommager.

L'arboriculteur devra donc enlever les branches mortes à l'aide de la scie et de la hachette. Ce travail n'est pas difficile, mais il est indispensable, si l'on veut avoir *de beaux arbres et de beaux fruits.*

Une autre recommandation : il faut ramasser, soigneusement, *les fruits momifiés* restés sur l'arbre, couper les petits rameaux qui les portent, *s'ils sont secs*, c'est-à-dire s'ils ont été tués, comme les fruits séchés, par de terribles champignons. Ils seront mis dans un sac, emportés et brûlés. Ce ramassage effectué, en morte saison, représente parfois une grande économie de temps et de travail, et d'argent. On évitera ainsi la contamination directe de la prochaine récolte.

Quelques coups de sécateur seront parfois nécessaires. Les rejets partant du pied seront supprimés, il en sera de même des gourmands qui montent, verticalement, à l'intérieur de l'arbre. Il faut supprimer toutes ces chandelles droites qui aspirent rapidement la sève, au détriment des branches fruitières et empêchent la bonne aération de l'arbre.

Nous considérons, aujourd'hui, contrairement à nos habitudes, et en accord avec celles des arboriculteurs qu'un arbre adulte, bien formé, n'est pas taillé, mais simplement élagué.

Laissons de côté la scie, la hachette et le sécateur qui viennent de nous rendre de grands services antiparasitaires et prenons un pulvérisateur à forte pression, 6, 10 et 20 kilos de façon à pouvoir atteindre facilement et enrober de

liquide la surface de toutes les brindilles et des branches des parties les plus élevées de l'arbre. Il faut aussi, pour arriver à ce résultat, une lance spéciale, plus ou moins longue et munie d'un jet réglable pouvant, à volonté, sous la simple pression du doigt, donner soit un jet de lavage, puissant, destiné à frapper le tronc et les grosses branches, soit un jet très étalé en un brouillard très fin, susceptible de mouiller intimement les extrémités des brindilles et des productions fruitières.

Ne pas opérer selon ces directives, sans un outillage convenable, c'est travailler sans résultat, c'est perdre son temps, c'est gaspiller son argent.

Nous pouvons classer les traitements à effectuer dans les vergers en deux grandes catégories.

1° *Les traitements d'hiver.* — Le principe en est le suivant :

Pendant le repos de la végétation, la circulation de la sève est arrêtée, les cellules sont à l'état de vie ralentie, par suite *la résistance de l'arbre est augmentée*. Dans ces conditions, il nous sera permis de traiter les arbres à l'aide de *solutions ou d'émulsions plus concentrées*.

Ces pulvérisations destructives viseront particulièrement les troncs des arbres qui servent d'abris à une foule d'insectes indésirables. Les refuges (vieilles écorces) sont détruits, en même temps que les réfugiés, qui peuvent hiverner sous forme d'insectes, de larves ou de pontes pour les parasites animaux, et de mycelium, spores d'hiver, etc., pour les champignons.

Contre ces deux catégories de parasites, nous proposerons dans un but d'économie de main-d'œuvre, et de temps, les formules mixtes suivantes comprenant, en suspension parfaite, un *sel de cuivre efficace contre les champignons*, et une huile décapante, asphyxiante, enrobante ou résorbante agissant sur les écorces et les parasites animaux.

1° Pour les arbres adultes (*poiriers*, *pommiers* et arbres à fruits à pépins), aux vieilles écorces recouvertes d'algues, de mousses, de lichens, aux taches noires, sur les feuilles et les fruits, aux rameaux rugueux et crevassés (Tavelure), aux pucerons laineux blancs (pucerons lanigères), aux innombrables poux gris collés aux écorces, par plaques (Kermes), aux chenilles, à la carapace cireuse recouverte de suie (fumagine), nous conseillons la formule suivante :

Sulfate de cuivre	2.500 à 3 kilos
Fleur de chaux très pure	2,5 à 3 kilos
Huile de paraffine (émulsionnable, bouillante)....	2 à 3 litres
Eau	100 litres

L'huile de paraffine doit avoir une viscosité appropriée et une mouillabilité suffisante pour pénétrer et faire pénétrer la bouillie sous les écorces.

2° Pour les arbres adultes (*pêchers* et autres arbres à fruits à noyaux) à écorce lisse, sans mousse ni lichen, mais présentant des chancres : contre les œufs d'insectes ; les germes de maladies cryptogamiques et les pucerons nous conseillons de débrider les chancres au couteau et d'appliquer la même formule en dosant l'huile de paraffine à 1 l. 5 à 2 litres par 100 litres d'eau.

Ces formules de traitements d'hiver sont celles qui nous ont donné, à ce jour, les meilleurs résultats, ce sont donc dans ce sens les plus économiques.

3° *Arbres fruitiers « chlorosés »* (jaunissement des feuilles dû *à un excès de calcaire* dans le sol). — Faire dissoudre 30 à 40 kilos de *sulfate de fer* dans 100 litres d'eau et pulvériser copieusement la charpente de l'arbre à l'aide d'un pulvérisateur plombé.

Si les cristaux de sulfate de fer n'étaient pas d'un beau vert, mais de couleur terreuse, ajouter à la solution 1 à 2 % d'acide sulfurique

4° Arbres fruitiers à feuillage rouge vif (*rougeot*) sur quelques branches ou en totalité. — Cet accident peut provenir soit d'un étranglement ou sectionnement des racines par le rocher ou un instrument aratoire, soit par une mauvaise soudure du sujet ou du greffon (gommose, thylose, etc...), soit par un serrage exagéré d'un fil de fer du tuteur, soit même par un tassement excessif du sol par suite d'inondation, etc...

Faire disparaître la cause et appliquer une fumure à dominante de potasse.

5° *Arbres dépérissant* (rabougrissement des arbres par suite du *pourridié des racines*). — Dans les terrains acides et argileux, compacts, provenant en particulier de la désagrégation des schistes, ces accidents sont à redouter, surtout si l'arbre occupe l'emplacement d'un mûrier ou d'un châtaignier, c'est-à-dire d'un autre arbre dont les racines ont été laissées dans un sol déjà intoxiqué au moment de l'arrachage :

— L'arbre dépérissant peut être encore maintenu en production au moyen d'injections de sulfure de carbone faites tout autour à l'aide d'un pal spécial ;

— Déchausser largement l'arbre et appliquer dans la cuvette 5 à 10 kilos de chaux, ou mieux de phosphate minéral (maille 200), refermer en mélangeant à la terre ;

— Supprimer toute fumure azotée, purin, fumier, nitrates, etc... Drainer si possible en modifiant l'emplacement des fossés d'arrosage.

En cas d'arrachage, ne pas planter dans le même trou pendant 7 ans — ou changer la terre du trou qui devra avoir un mètre cube au minimum. Extirper les racines et les brûler. Saupoudrer la fosse ouverte avec 10 kilos de phosphate minéral finement moulu. Les amendements calciques ne permettent pas au « pourridié » de s'étendre. Les employer à fortes doses dans les terrains acides.

Pour terminer, nous attirons l'attention des arboriculteurs sur l'entretien des piquets servant de tuteurs aux jeunes arbres. Le tuteur, qui est indispensable à l'arbre pendant parfois les dix premières années, peut être la source de nombreux ennuis.

1° Il doit être constitué en bois dur, non crevassé, afin de ne pas servir d'abri aux parasites.

2° Son extrémité ne doit pas dépasser la naissance des premières branches, afin de ne pas les blesser.

3° Ses deux extrémités doivent être goudronnées afin de ne pas pourrir rapidement. Le collet du piquet doit présenter un bon état de conservation pour éviter sa cassure. Tout bout de piquet cassé restant dans le sol se décompose et favorise le pourridié des racines.

4° Le lien du piquet à l'arbre ne doit pas être en fil de fer. Il doit être surveillé afin que l'arbre, en augmentant de diamètre ne s'étrangle pas lui-même (rougeot).

Le lien de paille de seigle est un excellent abri pour les parasites animaux. Il vaut mieux le remplacer par une lanière de feutre ou de caoutchouc (vieux pneus ou chambres à air) que l'on trouve économiquement dans le commerce ou dans un coin de son garage.

Tels sont les soins d'hiver à donner aux arbres fruitiers que nous jugeons indispensables. — Marcel Biron, *ingénieur agricole-conseil.*

Le cinquantenaire de la Bouillie bordelaise. — La Société de Pathologie végétale a, dans sa dernière séance mensuelle du vendredi 6 décembre, « célébré la mémoire du Professeur Millardet et le cinquantenaire de la découverte de la Bouillie bordelaise ».

La réunion a eu lieu dans l'amphithéâtre d'anatomie comparée au Muséum d'Histoire naturelle, mis à la disposition de la Société par l'aimable directeur du Muséum, M. Lemoine, présent au Bureau avec M. Dangeard, président de l'Académie des Sciences.

Très nombreux furent les auditeurs qui vinrent rendre à Millardet l'hommage mérité par ses travaux qui ont sauvé la viticulture du désastre du Mildiou, travaux qui, par la valeur toxique démontrée des sels de cuivre, ont permis d'étendre leur action et sauvé la pomme de terre d'une maladie analogue, ainsi que les arbres fruitiers d'affections diverses, tout aussi nuisibles.

Les découvertes de Millardet et celles de son collaborateur U. Gayon ont mis scientifiquement au point la valeur et l'emploi des sels de cuivre et de leurs combinaisons dont la bouillie bordelaise reste l'expression thérapeutique la plus parfaite et qui, grâce à ces deux savants, a anéanti le Black-Rot et a fourni les éléments de lutte qui assurent aux vignobles du monde entier la victoire contre le

Mildiou, contre la maladie des pommes de terre, celles des arbres fruitiers, etc...

L'hommage rendu par la Société de Pathologie végétale aux initiateurs de la lutte qui en ont tracé les bases en 1885, il y a cinquante ans, a été provoqué, en première idée à Paris, par les pathologistes de l'étranger (Danemark et Irlande) qui, enthousiastes des recherches de Millardet et des services rendus par lui à l'agriculture de tous les pays et à l'humanité, estimaient qu'une manifestation devait avoir lieu à Paris, centre mondial de la Science française. Une belle manifestation s'est produite à Bordeaux, en juillet dernier, à laquelle l'Université et la Société d'agriculture avaient largement participé ; l'inauguration, dans le Jardin des Plantes de Bordeaux, d'abord de la statue de Millardet et de celle de Gayon plus tard, avaient montré les sentiments d'estime dans lesquels les tenaient leurs compatriotes girondins. –

La réunion du 6 décembre à Paris fut tenue avec l'assistance des délégués de l'Académie des Sciences, du ministre de l'Agriculture, de l'Académie d'Agriculture et de nombreuses Sociétés. Le fils aîné de Millardet, professeur à la Sorbonne, entouré de sa famille et de très nombreuses personnalités viticoles et agricoles, étaient aux places d'honneur.

M. Etienne Foëx, président actuel de la Société de pathologie végétale, dans un bref exposé, donna les raisons de cette réunion et cita les savants étrangers qui en avaient eu la première initiative.

L'œuvre scientifique et botanique de Millardet fut retracée par M. Pierre Dangeard, successeur, après M. C. Sauvageau, de Millardet dans la chaire de Botanique à la Faculté des Sciences de Bordeaux. L'historique et la découverte de la Bouillie bordelaise et des diverses recherches qui complétaient son étude, fut rappelée par M. l'abbé Dubaquié, successeur de Gayon à la Station agronomique et œnologique de la Faculté des Sciences de Bordeaux.

M. L. Ravaz, ancien directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, un des plus compétents spécialistes du Mildiou, nous fit revivre la plus importante œuvre de Millardet sur le côté scientifique de l'action des sels de cuivre et établit, d'une façon précise, comment la découverte de Millardet était basée sur la Science et par suite combien elle était de haute valeur. Enfin, M. le sénateur Capus, ancien ministre de l'Agriculture et ancien directeur de la Station de Cadillac (Gironde), compléta ces diverses communications en exposant les conditions météorologiques en rapport avec les invasions du Mildiou et nous parla des stations d'avertissements, en insistant plus particulièrement sur l'œuvre et les recherches de Millardet à ce point de vue. Et M. Raucourt, de la Station de Versailles, montra que les nombreuses études chimiques poursuivies depuis 1885 sur la Bouillie bordelaise n'avaient fait que confirmer les données premières de Millardet et de Gayon.

Cette réunion intime, presque familiale malgré le nombre des assistants, a été une belle manifestation en l'honneur de Millardet, auquel fut associé son collaborateur U. Gayon.

Ce fut un juste hommage rendu à ce savant et à la Science française et je me sens personnellement très honoré de l'avoir présidée. — P. V.

45e anniversaire des Pépinières Teleki. — Nous recevons des Pépinières Teleki à Vienne, (IV°) Brucknerstrasse 4, une jolie brochure illustrée, qu'elles ont éditée à l'occasion du 45e anniversaire de leur fondation. Cette brochure contient un texte intéressant et 16 pages de jolies photographies de la viticulture en Europe centrale.

Les Pépinières Teleki sont volontiers prêtes à envoyer la brochure gratuitement à tous ceux qui s'intéressent aux questions de la viticulture.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 3 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 5 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. » à 7 fr. ».

MIDI — *Nîmes (16 décembre 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 5 fr. » à 5 fr. 50 ; Montagne, 5 fr. 50 à 6 fr. » ; Costières, 5 fr. 75 à 7 fr. » ; Clairettes, 5 fr. 75 à 6 fr. ». Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (17 décembre). — Vins rouges, 5 fr. 25 à 6 fr. » Rosé, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Blanc de blanc, 6 fr. » à 6 fr. 75 ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (13 décembre). — Rouges 5 fr. » à 6 fr. » ; Rosés, 5 fr. 50 à 6 fr. » ; Blancs, 5 fr. 75 à 6 fr. 25 ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°. » fr.

Minervois (15 décembre). — Marché d'Olonzac 1935, 5 fr. 50 à 6 fr.

Perpignan (14 décembre). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. » à 6 fr. 75.

Carcassonne (14 décembre). — Vins rouges de 5 fr. » à 5 fr. 50 ;

Narbonne (12 décembre). — Vins rouges de 4 fr. 75 à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 77 fr. le quintal, orges, 46 fr. à 49 fr.; escourgeons, 45 fr. à 48 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 48 fr. » à 52 fr. — Sons, 38 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 38 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 60 à 65 fr.; Esterting, de 40 à 52 fr.; nouvelles d'Algérie, 80 à 170 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 115 fr. à 150 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 140 fr. à 210 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. 50 à 171 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 30 à 7 fr. 50. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 250 à 400 fr. — Poires de choix, 400 à 900 fr.; communes 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700 fr. — Pommes communes. 100 à 300 fr. — Bananes, 350 à 450 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 450 à 850 fr. — Noix, 320 à 460 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 350 à 800 fr. — Coings, 180 à 250 fr. — Châtaignes, 90 à 130 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 250 fr. — Choux-fleurs, 70 à 400 fr. — Oseille, 150 à 250 fr. — Epinards, 140 à 200 fr. — Tomates, 150 à 300 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 140 à 180 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 800 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 200 à 350 fr. — Truffes, 60 à 70 fr. le kilo.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.